Knorr Professional Purée d'Epices au Poivre 750 g

Numéro d'article	8722700482451
Code EAN CU	8722700482451
Code EAN DU	8722700670582
Poids net	750 g
Unité d'envoi	2 x 750gr
Marque	Knorr
Subbrand	Professional
Catégorie	Assaisonnement
Sous-catégorie	Purées d'épices

Propriétés / Advantages

Les Purées d'Epices Knorr Professional vous apportent le goût frais et riche des épices pour assaisonner parfaitement toutes vos créations: sauces, soupes, mijotés, légumes, etc.
Ils délivrent leur saveur instantanément, pour un meilleur contrôle de l'assaisonnement de vos plats.

Caractéristiques nutritionnelles

Information Diététique

- Convient à un régime sans lactose
- Convient à un régime végétarien
- Convient à un régime végétalien

Mode d'emploi

A doser selon votre goût. Nos chefs Knorr recommandent ½ cuillère à café (5g) pour 100ml de liquide (soupe, sauce, vinaigrette…) à incorporer à tout moment de la préparation.

Ingrédients

Eau, maltodextrine (maïs), vinaigre d'alcool, sel, poivre (7,6%) (poivre vert (3,4%), poivre noir (3%), poivre rose (1,2%)), huile végétale (palme), sucre, fibres d'agrumes, épaississant (gomme xanthane).

© 2012 Unilever Food Solutions Belgique

Storage

Conserver le pot au sec et à température ambiante. Après ouverture, bien refermer le pot, et l'entreposer au réfrigérateur pour une conservation optimale, puis consommer le produit dans les 3 mois.

© 2012 Unilever Food Solutions Belgique